MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: FR-10 SW

FREIDORA 1 LITRO

MANUAL DE USUARIO

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en funcionamiento el aparato y guarde las instrucciones incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior para posibles futuras reclamaciones.

El aparato está diseñado exclusivamente para la finalidad prevista. Este aparato no se adecua al uso comercial: No lo use en el exterior (excepto si está diseñado para tal fin). Manténgalo alejado de cualquier fuente de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en líquido alguno) y bordes afilados. No lo sumerja en agua. No utilice este aparato con las manos mojadas ó húmedas. Si este aparato eléctrico estuviera húmedo ó mojado, desenchúfelo inmediatamente.

Durante la limpieza o almacenaje, apague el aparato y siempre desenchúfelo del enchufe (tirando del enchufe, no del cable) si el aparato no va a ser usado y sepárelo de accesorios anexos.

No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia. En caso de abandono del lugar de operaciones, siempre apague el aparato o desenchúfelo (tirando del enchufe, no del cable)

Compruebe que el aparato y el cable no presentan daños. No use el aparato si presenta algún daño.

No intente reparar usted mismo el aparato. Contacte siempre con el Servicio Técnico Autorizado. Para evitar situaciones de peligro, si el cable de alimentación presenta alguna rotura, solamente puede ser reemplazado por el servicio técnico oficial. BAJO NINGÚN CONCEPTO intente repararlo usted mismo, esto dejaría el aparato fuera de garantía.

Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones de de Seguridad”

En referencia a la seguridad de los niños, por favor mantenga fuera de su alcance todo lo relativo al embalaje (bolsas de plástico, cajas, polietileno, etc.)

¡PRECAUCIÓN! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con aluminio por peligro de asfixia!

Para proteger a los niños de peligros producidos de los aparatos eléctricos, asegúrese que el cable cuelga hacia abajo y que los niños no tienen acceso al aparato.

El aparato solamente debe agarrarse por las asas provistas para tal fin.

Nunca mueva el aparato cuando el aceite esté caliente.

Mantenga la tapadera bien cerrada durante el uso.

Por favor saque la cesta fuera de la freidora para prevenir salpicaduras.

Por favor siempre use la cesta para freír.

· Advertencia: ¡No mezcle nunca aceites, ya que podrían desbordarse en la freidora. La mezcla de varios tipos de aceite pueden ser peligrosas!

Si la freidora corre riesgo de incendio, bajo ninguna circunstancia intente extinguir las llamas con agua. En su lugar, vuelva a poner la tapa y apague las llamas con un paño húmedo.

El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos menores) con capacidad psíquica, sensorial o mental reducida, o faltos de experiencia o conocimiento, salvo que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable.

Los niños deben de ser supervisados para evitar que puedan jugar con el aparato.
El aparato no debe ser manipulado por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema independiente con mando a distancia.

Si el cable de alimentación está dañado, debe de ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o persona cualificados en prevención de cualquier peligro.

PRINCIPALES PARAMETROS

Ratio de Voltaje:	220-240VAC	Max Capacidad;	1.0L
Ratio de Frecuencia:	50Hz	Min Capacidad:	0.8L
Ratio de Potencia:	900W	Peso Neto:	1.4kg
Alcance:	130℃～190℃	Tamaño:	240x195x185mm

PASOS PARA USAR TU FREIDORA

Conecte el aparato a la tensión correspondiente, puesto que si lo conectase a una mayor potencia dicho aparato saldría ardiendo, provocando esto un terrible incidente.

Es por ello que antes de comenzar a utilizarla compruebe si los parámetros indicados en el cuadro de arriba se corresponden con los que hay en su casa para evitar peligrosos incidentes y posibles incendios, dando lugar a un correcto uso del aparato.

Pasos a seguir;

Asegúrese que el aparato está desenchufado y desconectado (Las luces de control están apagadas).

Levante la tapadera de la freidora.

Extraiga la cesta de la freidora y llene el recipiente con aceite. El nivel de llenado debe estar entre el nivel mínimo y el máximo (no sobrepase NUNCA el nivel máximo del depósito de aceite). Tape la freidora.

EN NINGÚN CASO DEBEN DE COLOCAR MARGARINA, MANTEQUILLA O CUALQUIER GRASA ANIMAL O VEGETAL EN EL DEPOSITO DE LA FREIDORA. USE SOLAMENTE ACEITE DE UN SOLO TIPO, NO MEZCLE NUNCA DISTINTOS TIPOS DE ACEITES

Conecte el enchufe a la toma de corriente (consultar antes los parámetros). Se encenderá la luz roja de control. Seleccione la temperatura deseada girando el mando de control de temperatura.

Se encenderá la luz verde de control. Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada la luz verde de control se apagará. Levante la tapadera de la freidora y coloque con cuidado la cesta de la freidora con los alimentos para freír dentro del aceite caliente.

La luz verde de control se encenderá y apagará varias veces durante la acción de freír. Esto es normal e indica que la temperatura está controlada por el termostato y permanece constante. Al final de la acción de freír, abra cuidadosamente la tapadera (¡Cuidado el vapor quema!). Saque la cesta de la freidora.

Deje escurrir el aceite de los alimentos fritos.

Para apagar el aparato, gire el regulador de la temperatura a OFF y desenchufe la freidora de la red. Enrolle el cable de la fuente de alimentación en forma de espiral en el compartimento para guardarlo. Si va a aguardar la freidora, espere a que esté TOTALMENTE FRIA y que el cable no cuelgue, asegúrese que está enrollado para evitar que se caiga y se produzca una rotura o un derrame del aceite.

PREPARACIÓN ANTE DE USARLA

- IMPORTANTE Asegúrese que el voltaje de su casa está en conformidad con el que soporta el aparato.
- Por favor, coloque el aparato y el enchufe al alcance de la toma de corriente. Cuando utilice este aparato, proporcionar un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación del aire. O sea, no utilice la freidora en huecos cerrados y deje siempre espacio alrededor de la misma. No intente encastrarla en ningún mueble. Necesita estar ventilada durante su uso.
- No permita que este aparato entre en contacto con cortinas, recubrimiento de paredes, ropa, paños u otros materiales inflamables durante su uso.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y personas con discapacidades psíquicas.
- Introduzca la comida cuidadosamente en la freidora para evitar quemaduras. Escurra la comida para que tengan el mínimo de líquidos ya que estos pueden causar derrame del aceite cuando se caliente.
- Limpie el tanque y demás partes de la freidora. antes de su utilización por primera vez para evitar que puedan quedar restos de partículas derivadas de la fabricación y embalaje del artículo, estos residuos pueden causar olor desagradable y mal sabor de los alimentos al introducir el aceite y calentarlo.

INSTRUCCIONES

- Abra la tapa superior (con una ventana transparente y filtro) y llene el deposito de aceite (no sobrepase el límite, el nivel siempre debe estar entre las dos marcas que aparecen en la pared del recipiente de aceite). Cierre la tapa superior
- Gire el regulador de temperatura en la posición "OFF".
- Pulse "POWER" para encender la freidora, ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada en función de lo que se va a cocinar, se encenderá el indicador "HEAT". Cuando el indicador "HEAT" se apaga (después de aproximadamente 6-8 minutos) indica que la freidora ha alcanzado la temperatura idónea para empezar a freír sus alimentos.
- Recomendamos el ajuste de la temperatura para su referencia
- Coloque el mango en la cesta, a continuación, poner la canasta en el tanque con los alimentos dentro y cuando este esté caliente baje la cesta hasta el aceite lentamente.
- Cambie el aceite después de ser usado 8 o 10 veces.
- La cantidad de comida recomendada es: 100 g de cebolla, 100 g de rollitos de primavera, 100 g de patatas….
- Cuando termine de freír, gire el regulador de temperatura a la posición "OFF" y desenchufe el aparato. Abra la tapa, levante la cesta y vacíe el contenido sobre una fuente o portafritos, (sugerimos depositarlos sobre una fuente con papel de cocina para que absorba el resto de aceite de los alimentos). Espere a que el aceite se enfríe, una vez se enfríe vacíe el deposito si piensa cambiar el aceite. El aceite puede quedarse el la freidora y se usado 8 o 10veces mas (o hasta que considere oportuno..), déjelo con la tapa cerrada, no pierde propiedades.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS RECOMENDABLES SEGÚN TIPOS DE ALIMENTOS (OJO! Esto es una recomendación, la temperatura el tiempo de fritura depende del gusto de cada usuario, así como del tamaño de los alimentos a freír. El resultado es responsabilidad del usuario)

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO
SETAS O CHAMPIÑONES CONGELADAS	180ºC	3-6 min.
PALITOS DE QUESO CONGELADOS	190ºC	2-3 min.
ARITOS DE CEBOLLA	190ºC	2-3 min.
NUGGETS DE POLLO	190ºC	3-5 min.
MUSLO DE POLLO	170ºC	13-18 min.
DOUGHNUTS	190ºC	12-13 min.
PALITOS DE PESCADO	190ºC	5-8 min.
GAMBAS CONGELADAS	190ºC	4-7 min.
PATATAS FRITAS CONGELADAS	190ºC	10-15 min.
RODAJAS FRITAS	170ºC	14-17 min.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SINTOMAS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
EXCESO DE HUMO PROVOCADO POR EL ACEITE	ACEITE CONTAMINADO DESPUES DE UN USO EXCESIVO	CAMBIAR ACEITE
ACEITE ESPUMADO	ALIMENTO CON EXCESO DE AGUA. USE UN PAPEL DE COCINA PARA ABSORBER EL EXCESO DE AGUA	ASEGURARSE DE SECAR LOS ALIMENTOS ANTES DE METERLOS EN LA FREIDORA

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato antes de limpiarlo.

- Limpie la parte de fuera de la freidora con un paño húmedo y suave. No utilice productos o detergentes abrasivos o agresivos, ya que puede dañar el aparato.
- No sumerja ni moje nunca la resistencia en agua, esto podría dar lugar a la inutilización del aparato.
- Limpie la cesta con agua caliente o con productos o detergentes suaves y seque la cesta con cuidado.
- Nunca sumerja el aparato o freidora en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

- Si tú quieres limpiar la freidora, deberá de extraer el filtro de la tapadera. Una vez limpiado, vuelva a introducir su filtro en la tapadera.
- Para evitar que el aceite se deteriore en pocos usos y conseguir su prolongación, le aconsejamos que los alimentos que introduzcan estén totalmente seco para evitar que salte el aceite en contacto con el agua y pueda dañarle. También con esto prolongará el uso del aceite. NUNCA INTRODUZCA AGUA EN LA FREIDORA, NI MEZCLE EL ACEITE CON EL AGUA.
- Nunca introduzca en el agua la tapa inferior ;
- Nunca conecte la freidora con el depósito vacío
- Si hay cualquier avería o daño, el aparato debe ser reparado por personal especializado. Personas no especializadas no están autorizados a desmantelar o reparar el aparato. Si la freidora es manipulada por el usuario, perderá la garantía
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No utilice la freidora ni ningún otros aparato eléctrico en zonas húmedas, no lo use cerca del fregadero
- NO INTRODUZCA LA FREIDORA NI LAS PARTES DE LA MISMA EN LE LAVAVAJILLAS

PRECAUCIÓN: Por su seguridad, para reducir el riesgo de cortocircuito eléctrico, no abra ni quite las piezas interiores del producto. No haga ningún desmontaje del articulo. Entregue el producto para su reparación al servicio técnico oficial. En caso que este presente algún síntoma de manipulación ajena al servicio técnico oficial el aparato quedaría fuera de garantía.

PARA SU SEGURIDAD

- Siempre ponga en funcionamiento el producto en concordancia con estas instrucciones.

AVISO :

1. Este electrodoméstico está dirigido a uso doméstico.
2. No la utilice para uso comercial. De este modo, la garantía quedaría invalidada.
3. No toque las partes calientes. Cuando limpie, por favor utilice una bayeta, para evitar daños, espere que esté fría.

IMPORTANTE--MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA SU USO

PRECAUCIÓN: Por su seguridad, para reducir el riesgo de cortocircuito eléctrico, no abra ni quite las piezas interiores del producto. No haga ningún desmontaje de este artículo. Entregue el producto para su reparación al servicio técnico oficial. En caso que el artículo presente algún síntoma de manipulación ajena al servicio técnico oficial el aparato quedaría fuera de garantía.

Eliminación de la unidad

Normas sobre los residuos de los aparatos eléctricos según la directiva DIRECTIVA RAEE 2002/96/EC. Este símbolo significa que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que debe ser devuelto al distribuidor, o entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos o electrónicos, o llevarlo a un punto de recogida habilitado a tal fin con objeto de que sus componentes sean reciclados y no se mezclen con la basura doméstica. También puede avisar al servicio de recogida de su municipio para que sea recogido y tratado de la forma correspondiente, siguiendo las instrucciones de protección al medio ambiente o para que le aconsejen como hacerlo

Este manual es fiel reproducción en cuanto a características, funcionamiento y cosmética del producto que usted ha adquirido salvo error de imprenta o tipográfico.

La especificación, funcionamiento y características de este aparato están sujeto a cambios sin previo aviso.

RoHS

IMPORTADO POR:

CIF: B-41241381

TLF. ATT. AL CLIENTE 902 110 909 www.grunkel.com

GARANTIA

Datos para envío de la garantía de este artículo:

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L.
C/ Lonja, 1. P.I. PISA
41927 Mairena del Aljarafe
Sevilla
Fax: 954 183 143
E-mail: tecnico@cointer.com
Comercial : www.grunkel.com

NORMAS DE GARANTIA OFICIAL GRUNKEL

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L. emite el presente documento como garantía de calidad del producto que ha adquirido en los términos legalmente establecidos durante un periodo de dos años a partir de la fecha de la compra, por lo que se recomienda guardar el ticket o factura de compra original.

Esta garantía cubre la reparación de aparato por cualquier fallo causado por defectos de fabricación. No cubre las deficiencias o desperfectos ocasionados por negligencias, golpes, mal uso o manipulaciones indebidas, tensión o instalación incorrecta efectuada por instaladores ajenos al Servicio Técnico autorizado o por un Servicio Técnico No Autorizado. Tampoco cubre materiales sometidos a desgaste por su uso normal.

Ante incidencias que justifiquen el uso de esta garantía, se optará por la reparación, en los términos legalmente establecidos.

Esta garantía quedará invalidada:

- Si no se presenta el ticket o factura de compra original del aparato
- Si se modifican, alteran o sustituyen alguno de los datos de la misma, del justificante o ticket de compras.
- Si se manipulan o reparan tanto, el número o modelo, el número de serie o el propio aparato garantizado sin conocimiento del Servicio Técnico autorizado.
- Si carece de la firma o sello del establecimiento donde se ha adquirido.

Ante cualquier incidencia que pudiera surgir, podrá dirigirse al establecimiento donde lo ha adquirido o al Servicio Técnico oficial llamando al número que se menciona a continuación.
Atención al Cliente:
Tfno: 902 110 909
e-mail: incidencias@spvelectronica.com

TARJETA DE CONTROL PARA EL CLIENTE

Marca_____No. de serie_____
Modelo_____Fecha de compra_____
Género adquirido en_____

Firma del distribuidor

TARJETA DE CONTROL PARA REMITIR POR CORREO

Marca_____No.de serie_____
Modelo_____Fecha de compra_____
Nombre del comprador_____
Dirección _____
Población _____Provincia_____
Teléfono _____Adquirido en _____

Firma del distribuidor

Firma del usuario

IMPORTANTE: Rellene todos los datos antes de enviarla